

Japanese Patent Application Laid-Open (JP-A) No. 10-151075

Laid-Open Date: June 9, 1998

Application No.: 8-352519

Application Date: November 25, 1996

Applicant: Toshio HORIKAWA and Akihiro NARAHARA

1. Title of the Invention

COMPOSITE ALUMINUM FOIL PRODUCTS

[0004]

[Means for Solving the Problem]

In order to solve the above-described problem, the present invention provides a structure in which a porous aluminum foil is provided as a surface layer. Therefore, water or oil content generated at the time of cooking a food is separated, and the water or oil content is smoothly absorbed in an intermediate layer comprised of pulp material or the like, thereby preventing flowing thereof. Aluminum foil is used for a lower layer, and therefore, the water or oil content absorbed in the intermediate layer is prevented from flowing out.

[0005]

[Embodiment]

A composite aluminum foil product of the present invention has a structure in which a continuous or single sheet-shaped aluminum foil sheet 2 having holes 1, a continuous or single sheet-shaped sheet 3 comprised of pulp or the like, and a continuous or

single sheet-shaped aluminum foil sheet 4 are formed integrally (see Fig. 1(a)). In order to facilitate absorption, in the intermediate layer, of water or oil content separated from a cooked food, the surface layer may be formed as a porous aluminum foil sheet 6 having irregularities 5 (see Fig. 1(c)).

(19)



JAPANESE PATENT OFFICE

PATENT ABSTRACTS OF JAPAN

(11) Publication number: **10151075 A**

(43) Date of publication of application: **09 . 06 . 98**

(51) Int. Cl.

A47J 37/00

B32B 15/01

B32B 15/08

B65D 81/26

(21) Application number: **08352519**

(22) Date of filing: **25 . 11 . 96**

(71) Applicant: **HORIKAWA TOSHIO NARAHARA AKIHIRO**

(72) Inventor: **HORIKAWA TOSHIO
NARAHARA AKIHIRO**

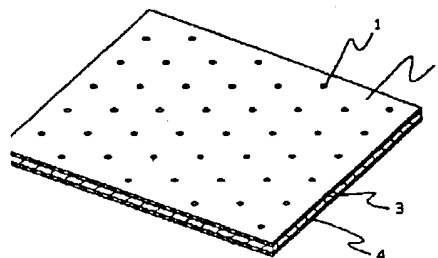
(54) **COMPOSITE ALUMINUM FOIL PRODUCT**

COPYRIGHT: (C)1998,JPO

(57) Abstract:

PROBLEM TO BE SOLVED: To avoid the loosing of the taste and the appearance of a cooked product while reducing the dirt of a kitchen utensiles by making a perforated aluminum foil a surface layer, making an intermediate layer of material such as pulp absorb moisture and oil and then using an aluminum foil for a lower layer.

SOLUTION: Consecutive or a single aluminum foil sheet 2 with holes 1, a sheet 3 consisting of consecutive or a single pulp, etc., and consecutive or a single aluminum foil sheet 4 are made into one body. In order to allow the intermediate layer to easily absorb moisture and oil separated from cooked food, a perforated aluminum sheet with recesses and projections can be used for the surface layer. At the time of integrating, each sheet is adhered at a surface or a tip part, or only a tip part is folded. In order to improve the condition of the adhesion or folding of the tip part, it is also satisfactory to reduce the tip part of the sheet 3 consisting of pulp, etc., by one size.



(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 公開特許公報 (A)

(11) 特許出願公開番号

特開平 10 - 151075

(43) 公開日 平成 10 年 (1998) 6 月 9 日

(51) Int. Cl. ⁶	識別記号	庁内整理番号	F I	技術表示箇所
A47J 37/00			A47J 37/00	C
B32B 15/01			B32B 15/01	F
15/08			15/08	F
B65D 81/26			B65D 81/26	M

審査請求 未請求 請求項の数 2 書面 (全 3 頁)

(21) 出願番号 特願平 8 - 352519

(22) 出願日 平成 8 年 (1996) 11 月 25 日

(71) 出願人 597003192

堀川 敏雄

群馬県新田郡新田町大字木崎 1255-3
2

(71) 出願人 597003206

奈良原 章博

埼玉県大里郡妻沼町大字江波 45 番 1

(72) 発明者 堀川 敏雄

群馬県新田郡新田町大字木崎 1255-3
2

(72) 発明者 奈良原 章博

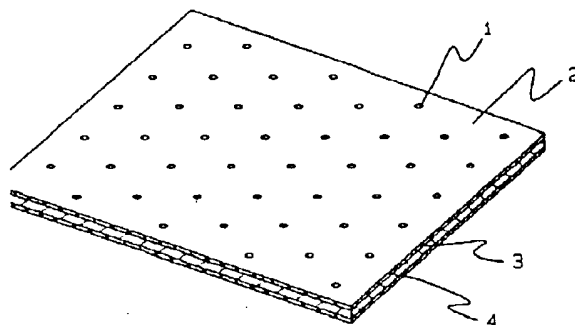
埼玉県大里郡妻沼町大字江波 45 番 1

(54) 【発明の名称】 複合アルミホイル製品

(57) 【要約】

【目的】 調理品の外観及び味覚を損なうことなく調理器具の汚れを防止する。

【構成】 表面層に穴の開いたアルミホイルを使用し、中間層にバルブからなる層を設け下層にアルミホイルを使用することにより、調理品から出る水及び油を調理品から分離し、中間層となるバルブに吸収させる。



1

【特許請求の範囲】

【請求項 1】 表面層に穴の開いたアルミホイルを使用し、中間層には油又は水等を吸収する材質を使用し、下層にはアルミホイルを使用した積層構造をを特徴とする、複合アルミホイル製品。

【請求項 2】 表面層におうとつを設けた請求項第 1 項記載の複合アルミホイル製品。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【発明の詳細な説明】本発明は、食物の調理時において 10 やっかいとされる調理器具の汚れを押さえ、かつ調理品の味や外観を損なうことのない複合アルミホイル製品である。

【0002】

【従来の技術】例えば、レンジで魚を焼く場合、焼いた時に魚から出る水分等で、レンジの受け皿は大変汚れてしまう。又、汚れを押さえる為にレンジの受け皿にアルミホイル等を敷くと、調理品と水等が分離出来ず、調理品の味や外観を損ねてしまう。

【0003】

【発明が解決しようとする課題】本発明は前記の点に着目してなされたもので、その課題は、調理時に調理器具の汚れを押さえつつ、調理品の味や外観を損なわない複合アルミホイル製品とすることである。

【0004】

【課題を解決するための手段】前記課題を解決するため本発明は、穴の開いたアルミホイルを表面層とすることにより、食物の調理時に出る水分や油分を分離し、スムーズにバルブ等の材質の中間層に水分や油分を吸収させて流動を押さえる。そしてアルミホイルを下層に用い 30 ることにより中間層に吸収された水分や油分の流出を防ぐようにしたものである。

【0005】

【発明の実施の形態】本発明の複合アルミホイル製品は、連続または一枚の、穴 1 の開いたアルミホイルシート 2 と、連続または一枚のバルブ等からなるシート 3

2

と、連続または一枚のアルミホイルシート 4 を一体化した、複合アルミホイル製品である（図 1（a））。調理品から分離した水分や油分を中間層に吸収させ易いように表面層は、おうとつ 5 を有した穴の開いたアルミホイルシート 6 としてもよい（図 1（c））。

【0006】一体化においては、各シートごとに表面又は端部において接着 7 されているか（図 2（a））、端部のみを折り曲げ 8 としても良い（図 2（b））。

【0007】端部の接着または折り曲げの都合の良いように、バルブ等からなるシート 3 の端部 8 を一回り小さく 9 することも良い（図 2（c））。

【0008】本発明の複合アルミホイル製品は、連続からなる場合はロール状とし、切り取り易いように、一定間隔でミシン目 10 が設けてあってもかまわない。この場合、ミシン目にて切断し易いように、シート 3 のみを一枚構造 11 とすることも良い（図 3）。

【0009】

【発明の効果】本発明は以上の如く構成されるものであるから、調理時に本品を使用することにより、調理品の味や外観を損ねることなく調理器具の汚れを防止出来る。

【図面の簡単な説明】

【図 1】（a）本発明に係る複合アルミホイル製品の実施例を示す。

（b）同上複合アルミホイル製品の断面図を示す。

（c）本発明に係る複合アルミホイル製品の実施例を示す。

（d）同上複合アルミホイル製品の断面図を示す。

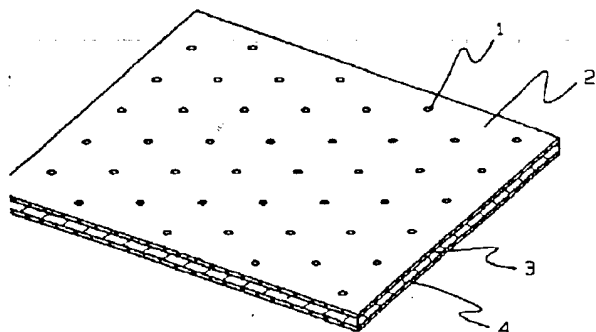
【図 2】（a）複合アルミホイル製品を接着にて一体化の実施例を示す。

（b）複合アルミホイル製品を端部の折り曲げでの一体化実施例を示す。

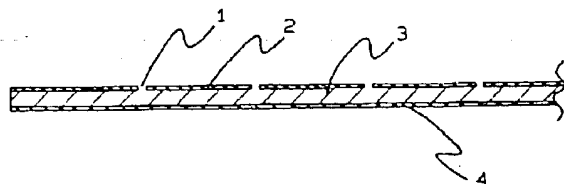
（c）複合アルミホイル製品の一体化に都合の良い実施例を示す。

【図 3】複合アルミホイル製品の連続化の実施例を示す。

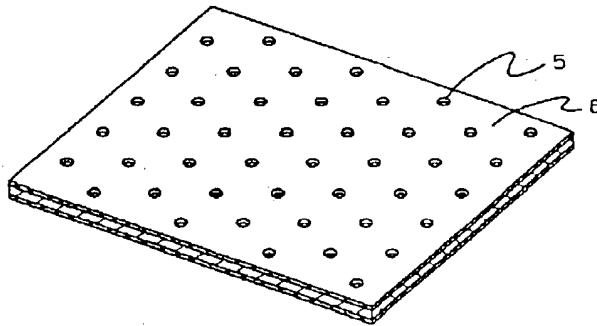
【図 1（a）】



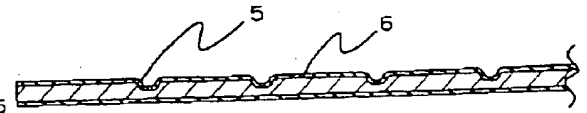
【図 1（b）】



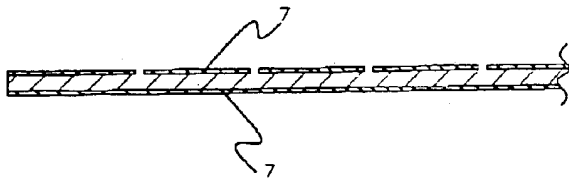
【図1(c)】



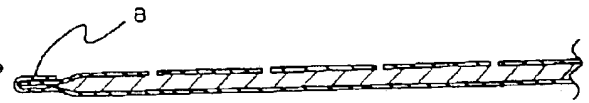
【図1(d)】



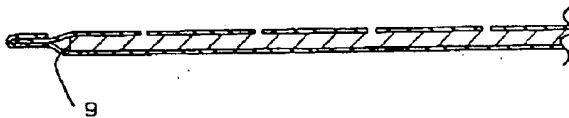
【図2(a)】



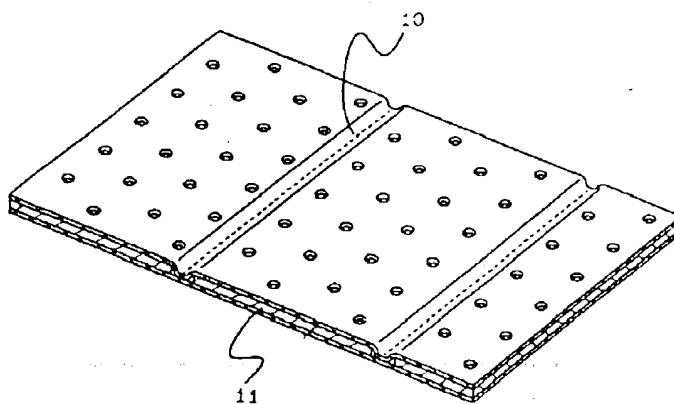
【図2(b)】



【図2(c)】



【図3】



【手続補正書】

【提出日】平成9年5月9日

【手続補正1】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】発明の名称

【補正方法】変更

【補正内容】

【発明の名称】 複合アルミホイル製品